



## PERCHÉ LA REIDRATAZIONE È CONSIGLIATA (MA NON ESSENZIALE)?

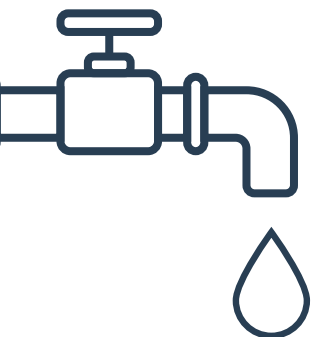
La reidratazione è un semplice processo il quale permette al lievito secco di ritornare alla forma liquida, riducendo lo stress osmotico e favorendo una più omogenea dispersione nel mezzo.

## COSA ACCADE SE NON REIDRATIAMO IL LIEVITO?

Nel caso in cui si opti per spargere il lievito direttamente tal quale sulla superficie del mosto, consigliamo di prendere in considerazione i seguenti suggerimenti:

- Non immergere la confezione nel mosto, evitando il contatto diretto.
- Spargere il lievito sull'intera superficie del mosto.
- Mantenere condizioni igieniche elevate.

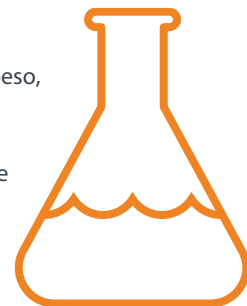
Nella maggior parte dei casi, le fermentazioni con inoculo diretto, procedono normalmente senza particolari problemi. In ogni caso, questa procedura non è raccomandata in mosti ad alta densità (sopra i 16°P o SG 1.065) o in mosti acidificati con pH bassi.



## PROCESSO DI REIDRATAZIONE DEL LIEVITO

### Passo passo

- Sanificare la confezione (ex. Etanolo a 70%) e le forbici prima dell'apertura.
- Spargere il lievito sulla superficie di acqua sterile in un volume pari a 10 volte il suo peso, ad una temperatura di 30-35°C (86- 95F).
- Lasciarlo indisturbato per 15 minuti, e successivamente mescolare delicatamente per disperdere completamente il lievito.
- Lasciarlo indisturbato per ulteriori 5 minuti a 30-35°C (86- 95F).
- Acclimatare a step di 10°C la miscela ad intervalli di 5 minuti, mescolando aliquote di mosto freddo in modo da ridurre la temperatura della miscela del lievito reidratato; inoculare senza ulteriori ritardi.



### Da non fare

- Non utilizzare acqua distillata o osmotizzata, in quanto arrecherebbe perdita di vitalità.
- Non mescolare direttamente dopo aver sparso il lievito in quanto potrebbe provocare la rottura della membrana cellulare.
- Non permettere alla miscela di raffreddarsi spontaneamente. Questo richiederebbe troppo tempo, traducendosi in perdita di conta cellulare e vitalità del lievito.

## DOMANDE FREQUENTI

### Devo ossigenare il mosto?

Il nostro lievito contiene sufficienti riserve di carboidrati e acidi grassi insaturi che permettono di raggiungere una crescita attiva. **Non è necessario** areare il mosto al primo utilizzo.

Tuttavia, in mosti ad alta densità (>16°P), la somministrazione di ossigeno potrebbe risultare benefica per favorire la sintesi di acidi grassi insaturi e steroli, i quali promuovono la formazione di nuove membrane cellulari. Se l'ossigenazione non è possibile, allora incrementare il tasso di inoculo per mosti ad alta densità garantendo un'adequata popolazione di cellule fermentanti.

### Cosa accade se inoculo il lievito ad una temperatura molto diversa da quella del mio mosto?

Differenze di temperature superiori ai 10 °C tra il lievito ed il mosto potrebbero risultare in shock termici. Questo potrebbe causare la formazione di petite mutants, con conseguente allungamento dei tempi di fermentazione o ad una non completa attenuazione, con possibile formazione di composti aromatici indesiderati nel prodotto finito.